

Они подошли к заднему входу. Отец Тана Дахао уже ждал их, командуя людьми, которые разгружали продукты с большого грузовика.

— Дедушка Тан, вы пришли, — с улыбкой поздоровался отец Тана Дахао, подходя к ним.

Дедушка Тан, что было редкостью, тоже улыбнулся и сказал:

— Мы пришли пораньше, чтобы заглянуть на кухню и посмотреть, чего не хватает, чтобы всё приготовить заранее.

Отец Тана Дахао слегка поклонился:

— Спасибо, дедушка. Завтра я угощу вас вином.

Бабушка Вэнь махнула рукой:

— Вино пить нельзя много.

Отец Тана Дахао на мгновение замер, а затем рассмеялся:

— Бабушка Вэнь права. Тогда я угощу вас ужином, это уж точно можно.

Они обменялись ещё парой фраз, после чего дедушка Тан и Тан Линь последовали за отцом Тана Дахао, чтобы осмотреть продукты, выгруженные с грузовика, и проверить их свежесть. Су Чжи же остался с бабушкой Вэнь, чтобы помочь, если понадобится.

Вернувшись в кухню, дедушка Тан и Тан Линь уже вымыли руки, а помощники повара, которых пригласил Тан Дахао, тоже прибыли. Тан Линь взглянул на горы овощей и мяса, лежащих на разделочной доске, и спросил:

— Дедушка, какие блюда ты планируешь приготовить?

Дедушка Тан завязал фартук, взял большой кухонный нож, с удовлетворением осмотрел его остроту и ответил:

— Креветки в рассоле, «Цветущее богатство» (зелень), свиная рулька по-дунпо, жареный цыплёнок в красном соусе, говядина с сычуаньским перцем, кукуруза с кедровыми орешками, рыба учан с чёрными бобами, мясные шарики «Четыре радости», «Сто лет счастья», рис с восемью сокровищами, грибы с куриными ножками и сухожилиями, свинина с ананасом.

Сказав это, дедушка Тан положил нож и подошёл к фруктам, осмотрел их и добавил:

— После того как гости поедят, на десерт подадим арбуз, виноград, дыню и гранат.

— Хорошо.

Дедушка Тан перечислил более десятка блюд — всё это были классические обязательные яства для банкета. В детстве Тан Линь не раз видел, как дедушка их готовил.

Дедушка Тан обошёл кухню, проверил продукты и, убедившись, что ничего не упущено, указал на место главного повара:

— Сегодня ты будешь главным поваром, а я буду тебе помогать.

Тан Линь ахнул, удивлённый. Дедушка ни словом не обмолвился о том, что он будет главным поваром.

— Чего застыл? Быстрее начинай работать. Если сегодня испортишь мою репутацию, я с тебя шукуру спущу, — пригрозил дедушка Тан, глядя на него.

— Да!

Тан Линь глубоко вздохнул и громко ответил.

Переродившись в этой жизни, сегодня он впервые станет главным поваром! Ни в коем случае нельзя допустить ошибок!

Времени ещё было достаточно, до начала банкета осталось четыре часа.

Приготовление банкета требует не только контроля за вкусом, но и внимания к скорости подачи блюд. Благодаря опыту прошлой жизни, Тан Линь быстро разработал подходящий для себя план. Сейчас на кухне было четыре секции, и он привычно распределил блюда по ним.

Четыре секции включали секцию жаркого, кантонскую, хунаньскую и секцию паровых блюд. Секция паровых блюд, в свою очередь, делилась на кантонские и хунаньские паровые блюда. Для этих двух видов паровых блюд требовалось больше печей. Из двенадцати горячих блюд, о которых говорил дедушка Тан, три или четыре были паровыми, поэтому нагрузка на поваров в этой секции была выше. Жарких блюд было немного, и Тан Линь решил, что для них не нужно много места, а освободившиеся ресурсы можно перераспределить на другие секции.

На 20–30 столов, каждый из которых должен был подать двенадцать блюд, чтобы гости могли насладиться горячими блюдами сразу, многие повара на банкетах заранее готовили то, что можно было приготовить на пару, потушить или что требовало больше времени, например, свиную рульку на пару. В ресторане были пароварки, в которые можно было заранее положить приготовленные блюда и держать их в тепле. После начала банкета их можно было просто достать и подать на стол.

Некоторые блюда, такие как ассорти из маринованных овощей, также нужно было заранее приготовить и украсить, а затем по очереди прогреть в пароварке. Тан Линь распределил все эти задачи среди десяти помощников, которые были знакомыми людьми, часто помогавшими на деревенских банкетах. Некоторые из них, помоложе, раньше работали с дедушкой Таном, и Тан Линь видел их в детстве.

Все работали слаженно: кто-то резал овощи, кто-то мыл их, а кто-то расставлял пароварки. Тан Линь тоже помогал резать овощи, и за считанные мгновения картофель, морковь и редька превращались в тонкие ломтики или кубики. Дедушка Тан в это время занимался ещё живой рыбой учан, снимая с неё чешую острым ножом, потрошил её, ловко вынимая внутренности и бросая их в миску. Его движения были точными и уверенными.

Тан Линь, продолжая резать овощи, окинул взглядом кухню. Люди у разделочных досок были настоящими мастерами своего дела, что внушало уверенность.

Приготовление рыбы на пару было относительно простым, но её чистка занимала время. После того как Тан Линь и остальные нарезали овощи и фрукты, они решили заняться свиной рулькой по-дунпо. Для того чтобы рулька стала мягкой и нежной, требовалось больше времени.

Дедушка Тан в молодости часто готовил это блюдо, и в детстве он часто угощал им Тана Линя.

Сегодня он не был главным поваром, но поручил приготовление этого блюда Тане Линю. Тот уже готовил его раньше, поэтому особо не волновался.

Рулька уже была очищена, лук, имбирь и чеснок нарезаны или раздавлены, всё было готово. Рядом с Танем Линем стояло пять сковородок. В каждую он налил ложку воды, затем разделил все рульки на пять порций, сделал надрезы в мясе рядом с костью, положил рульки в воду, добавил лук, имбирь и зёрна сычуаньского перца в нужном количестве и оставил тушиться на десять-двадцать минут.

Пока рулька тушилась, дедушка Тан почистил несколько десятков рыб, сделав на каждой косые надрезы в форме креста. Тан Линь подошёл к нему, и вместе они посолили рыбу, а чёрные бобы уже были измельчены в крошку. Это блюдо не требовало предварительной обжарки, его можно было сразу готовить на пару, но с приправами нужно было быть внимательнее.

Дедушка Тан поставил несколько сковородок, налил в каждую ложку масла, обжарил на слабом огне измельчённые чёрные бобы, лук, имбирь и чеснок, переложил их в миску, добавил соевый соус и несколько своих приправ, создав ключевой соус для паровой рыбы. Готовый соус он вылил на маринованную рыбу учан и отправил её в пароварку.

Пока дедушка Тан занимался этим, рулька уже была готова. Тан Линь, пока она тушилась, приготовил карамельный соус. Это был простой процесс: сахар обжаривался до карамельного цвета, затем добавлялась горячая вода, и всё перемешивалось.

Рулька обжаривалась до золотистой корочки, затем в неё добавлялись большие куски лука, имбиря и других ингредиентов, и она тушилась на сильном, а затем на слабом огне в течение трёх часов. Из-за ограниченного количества печей Тан Линь положил две-три рульки в каждую кастрюлю, едва уместив их все.

Через три часа банкет должен был начаться как раз вовремя. Пока Тан Линь руководил всеми, Су Чжи оставался с бабушкой Вэнь, помогая ей, если требовалось.

Поскольку это был не свадебный банкет, Тан Дахао и его жена уже приехали. Ресторан арендовал для них большой зал, который уже был украшен, и столы накрыты. Тан Дахао заглянул на кухню, убедился, что Тане Линю и его дедушке ничего не нужно, и немного расслабился.

В это время кухня была самой загруженной, и там шла активная подготовка. А Су Чжи и остальные за пределами кухни оставались без дела.

Тан Дахао и его жена, убедившись, что в ресторане всё идёт гладко, уехали домой, чтобы переодеться и встретить постепенно прибывающих родственников и друзей. Эти гости сначала заедут к ним домой, а затем отправятся в ресторан. Учитывая, что банкет проходил в городе, Тан Дахао, посоветовавшись с женой, решил, что гости сразу поедут к её дому. Её дом находился в городе, всего в десяти минутах ходьбы от ресторана, что было очень удобно.

Отец Тана Дахао не поехал с ними, остался в ресторане, чтобы быть на случай, если Тане Линю или дедушке Тану что-то понадобится, или если у Тана Дахао возникнут проблемы. После их отъезда Су Чжи остался совсем без дела.

Автор хочет сказать:

Переход на платный контент. Спасибо всем подписчикам. Завтра обновление тоже будет около

10 утра.

<http://bllate.org/book/16579/1514886>